



Projekt „Food Design – narzędzie w budowie konkurencyjności wielkopolskiej branży spożywczej, gastronomicznej oraz hotelarskiej w oparciu o innowacje w projektowaniu produktów i usług związanych z żywnością”
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Oferta szkoleniowa

Food Design

– narzędzie w budowie konkurencyjności wielkopolskiej branży spożywczej, gastronomicznej oraz hotelarskiej w oparciu o innowacje w projektowaniu produktów i usług związanych z żywnością



Człowiek – najlepsza inwestycja



Projekt „Food Design – narzędzie w budowie konkurencyjności wielkopolskiej branży spożywczej, gastronomicznej oraz hotelarskiej w oparciu o innowacje w projektowaniu produktów i usług związanych z żywnością”
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



INFORMACJA O UCZELNI

Szkoła Wyższa Psychologii Społecznej to Uczelnia niepubliczna z siedzibą w Warszawie utworzona w 1996 roku. Według rankingu „Perspektyw” i „Rzeczpospolitej” SWPS to najlepsza niepubliczna uczelnia humanistyczna w Polsce. Współpracuje z 400 dydaktykami, w tym ze specjalistami Food Design oraz innowacji w biznesie. SWPS prowadzi 17 kierunków studiów oraz ok. 90 kierunków studiów podyplomowych (w tym 12 szkoleń dotyczących designu). Współpracuje z Design Academy Eindhoven – liderem kształcenia design w Unii Europejskiej.

Istotę Szkoły Wyższej Psychologii Społecznej tworzą nie tylko pracownicy i mury budynku, ale przede wszystkim śmiała idea. Kierując się wiedzą, ciekawością świata i ludzi, śledząc potrzeby rynku oraz postępu nauki, a także wsłuchując się w głos młodych ludzi tworzymy silną uczelnię, myśląc o studentach i ich przyszłości. SWPS jest otwarta na nowe idee. Współpracuje ze środowiskiem kultury, sztuki, biznesu oraz organizacjami społecznymi.



CEL GŁÓWNY SZKOLENIA

Celem głównym szkolenia jest przekazanie Uczestnikom/Uczestniczkom praktycznych umiejętności oraz wiedzy w zakresie budowania przewagi biznesowej i konkurencyjności w branży spożywczej, gastronomicznej i hotelarskiej w oparciu o innowacje wykorzystujące Food Design.



CELE SZCZEGÓŁOWE

Szkolenie ma na celu przekazanie Uczestnikom/Uczestniczkom wiedzy i umiejętności z zakresu:

- wprowadzania innowacji oraz rozwoju produktów i usług gastronomiczno-hotelarskich
- kreowania tożsamości marki, strategii, misji i wizji firmy oraz spójnego zarządzania wszystkimi obszarami
- rozpoznawania potrzeb klientów oraz odpowiadania na nie
- najnowszych trendów i standardów w branży oraz ich stosowania w pracy zawodowej



KORZYŚCI ZE SZKOLENIA

- dzięki udziałowi w szkoleniu Uczestnik/Uczestniczka dowie się:
 - jak wykorzystywać design w kreowaniu wizerunku firmy
 - jak wprowadzać innowacyjne produkty na rynek
 - jakie są trendy w branży gastronomicznej, spożywczej i hotelarskiej
 - jakie są aktualne standardy obsługi klienta
- dzięki udziałowi w szkoleniu Uczestnik/Uczestniczka będzie potrafił/a:
 - zastosować w praktyce food design jako projektowanie produktów żywnościowych i usług gastronomicznych
 - opracować profesjonalną strategię firmy
 - trafnie i skutecznie odpowiedzieć na potrzeby klientów
 - wprowadzać nowe oraz modyfikować już istniejące produkty



Projekt „Food Design – narzędzie w budowie konkurencyjności wielkopolskiej branży spożywczej, gastronomicznej oraz hotelarskiej w oparciu o innowacje w projektowaniu produktów i usług związanych z żywnością”
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



PROGRAM SZKOLENIA

A – BIZNESOWE ASPEKTY WPROWADZANIA INNOWACJI NA RYNEK (38h)

1. Zarządzanie innowacją. Design jako narzędzie tworzenia innowacji
 - rola design w kontekście funkcjonowania całego przedsiębiorstwa
 - kreowanie określonych wrażeń/doświadczeń u klienta
 - innowacyjny produkt/usługa jako zamierzony skutek obranego kierunku działań
2. Kreowanie tożsamości marki
 - architektura marki oraz jej tożsamość, wizja, misja i wartość a wizerunek przedsiębiorstwa
 - nazwa, znak, slogan – znaczenie i oddziaływanie na konsumenta
 - stylizacja żywności
3. Nowoczesne i indywidualne standardy obsługi klienta
 - strategia komunikacji z klientem
 - rola, znaczenie i standardy obsługi klienta
 - budowanie relacji z klientem indywidualnym i biznesowym

B – FOOD DESIGN – PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH I USŁUG GASTRONOMICZNYCH (38h)

1. Food design. Projektowanie produktów żywnościowych i usług gastronomicznych
 - projektowanie innowacyjnych produktów i szczególnych doświadczeń konsumenckich jako jedno z największych wyzwań stawianych obecnie przez branżę spożywczą i gastronomiczną w Polsce
 - service design – tworzenie nowych/wyjatkowych usług konsumenckich
 - inkubator innowacji – planowanie i rozwój produktów oraz nadzór nad spójnością całej oferty
2. Trendy w branży spożywczej i gastronomicznej
 - trendwatching jako proces niezbędny w Design Managemencie
 - trening umiejętności obserwacji, analizy oraz wdrażania trendów
 - styl i język nowoczesnego designu
3. User experience. Projektowanie doświadczeń konsumenckich w branży produktów żywnościowych i usług gastronomicznych
 - jak zrozumieć oczekiwania klientów
 - proces projektowania całościowego doświadczenia konsumenta w kontekście Food Design
 - ewaluacja doświadczeń klientów i pracowników

C – RÓWNOŚĆ SZANS W BRANŻY - STEREOTYPY I MOŻLIWOŚCI ICH ZWALCZANIA (4h)

D – DORADZTWO INDYWIDUALNE (2 h)



WARUNKI UKOŃCZENIA SZKOLENIA

Warunkiem ukończenia szkolenia jest uczestnictwo w minimum 80% zajęć oraz uzyskanie minimalnej liczby punktów na teście zaliczeniowym



Projekt „Food Design – narzędzie w budowie konkurencyjności wielkopolskiej branży spożywczej, gastronomicznej oraz hotelarskiej w oparciu o innowację w projektowaniu produktów i usług związanych z żywnością”
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



CERTYFIKAT UKOŃCZENIA

- Zaświadczenie o udziale w Projekcie
- Certyfikat ukończenia szkolenia SWPS



METODOLOGIA SZKOLENIA

Szkolenie realizowane jest głównie w formie warsztatów



CZAS SZKOLENIA

Szkolenie obejmuje 80 godzin dydaktycznych, które zostaną zrealizowane podczas 10 dni szkoleniowych w formie dwudniowych zjazdów (5 zjazdów). Jeden ze zjazdów odbędzie się w formie wyjazdowej w okolicy Poznania wraz z noclegiem. Planowany czas trwania całego szkolenia – ok. 2,5 miesiąca.

Szkolenie będzie odbywało się w dni robocze w siedzibie Szkoły Wyższej Psychologii Społecznej, Wydział Zamiejscowy w Poznaniu, ul. gen. Tadeusza Kutrzeby 10.



ZASADY UCZESTNICTWA W PROJEKCIE

- osoby prowadzące własną działalność gospodarczą lub pracownicy/pracowniczki mikro, małych i średnich przedsiębiorstw z branży spożywczej (produkcja i przetwórstwo żywności), gastronomicznej i hotelarskiej zatrudnieni na umowę o pracę na terenie województwa wielkopolskiego
- pracownicy/pracowniczki w dwóch grupach wiekowych: do 25 i powyżej 50 roku życia



INFORMACJE DODATKOWE

W ramach Projektu wszystkim Uczestnikom i Uczestniczkom zapewniamy:

- materiały szkoleniowe
- pełen catering podczas zajęć
- bezpłatne dwudniowe szkolenie wyjazdowe (wraz z noclegiem oraz wyżywieniem)



DANE KONTAKTOWE

Biuro Projektu

SZKOŁA WYŻSZA PSYCHOLOGII SPOŁECZNEJ
Wydział Zamiejscowy w Poznaniu
ul. gen. Tadeusza Kutrzeby 10
61-719 Poznań
pok. 040

Kierownik Projektu

Milena Fibikowska
Tel. 61 66 05 206
e-mail: milena.fibikowska@swps.edu.pl

Asystent Projektu

Anna Kowalska
Tel. 61 66 05 204
e-mail: anna.kowalska@swps.edu.pl

